ALTO-SHAAM®

Glasetagen-Merchandiser

Modell:

HSM-38/3S
HSM-48/5S

- INSTALLATION
- BEDIENUNG
- WARTUNG

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA / KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA

MN-28753-GR • 04/14

Lieferung 1
Auspacken 1
Sicherheits- und Vorsichtsmaßnahmen 2

Installation
- Installationsanforderungen und Nivellierung 3
- Anforderungen an Freiraum 3
- Gewicht 3
- Abmessungszeichnungen 4
- Optionen und Zubehör 4
- Produktkapazität 4
- Elektrische Daten 6
- Informationen für die Benutzersicherheit 7
- Vor der Inbetriebnahme 7

Bedienungsanweisungen
- Bedienungsanweisungen 8
- Allgemeine Richtlinien zum Heißhalten 9

Pflege und Reinigung
- Reinigung und vorbeugende Wartung 10
- Schutz von Edelstahlflächen 10
- Reinigungmittel 10
- Reinigungswerkzeug 10
- Gerätepflege und -reinigung 11

Desinfizierung
- Desinfizierung/Nahrungsmittel-Sicherheit 12
- Produktkerntemperaturen von Speisen 12

Wartung
- Wartungsansicht und Stücklisten 13-18
- Elektronische Komponenten und Stücklisten 19-21

Stromlaufpläne
- Für die neueste Version immer auf die mit dem Gerät mitgelieferten Schaltpläne Bezug nehmen.

Garantie
- Transportschäden und Schadensansprüche ..... Rückumschlag
- Eingeschränkte Garantie ..... Rückumschlag

LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

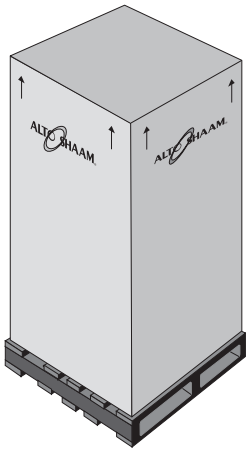
Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN



1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

WARNUNG

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

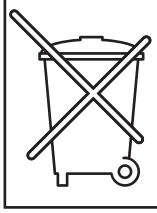
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

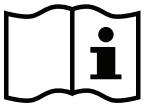
HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

Gibt an, dass die Bezugnahme auf die Bedienungsanweisungen zwingend vorgeschrieben ist. Falls das Bedienungspersonal diese nicht befolgt, besteht Verletzungsgefahr.



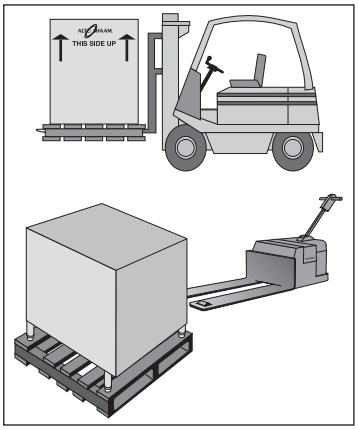
Gibt an, dass die Bezugnahme auf die Bedienungsanweisungen empfehlenswert ist, um die Funktionsweise des Geräts zu verstehen.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Das Gerät kann komplett mit losen Teilen und Zubehör in mehreren Kartons geliefert werden. Es ist zu prüfen, ob alle bestellten Zubehörteile erhalten wurden.

Das Gerät mit einen Gabelstapler von der Geräterückseite aus von der Palette heben. Beim Transport dieses Geräts vorsichtig sein, da es Glaskomponenten enthält und kopflastig ist. Dieser Merchandiser mit fünf Etagen verfügt über robuste schwenkbare Laufrollen mit Bremsen.



GERÄT AN DER UNTERSEITE ANHEBEN
GERÄT NICHT AM GLAS ANHEBEN

VORSICHT

UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

ANFORDERUNGEN AN FREIRAUM
102 mm an Geräterückseite

WARNUNG

UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

Alto-Shaam Etagen-Merchandiser sind zum Heißhalten von heißen Speisen auf einer Temperatur vorgesehen, bei denen die Speisen sicher zum Verzehr bleiben. Das Gerät muss auf einer waagrechten Fläche an einer Stelle verwendet werden, an der er für seinen vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur korrekten Reinigung und für Wartungsarbeiten vorgesehen werden. Das Gerät muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden.

Das Gerät nicht in der Nähe einer Kaltluftquelle, wie Gefriergerät, Klimaanlagen-Entlüftungsschlitze oder in Bereichen aufstellen, in denen die Leistung durch Außenluftschwankungen beeinflusst werden können. Es darf nicht durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt werden.

Zur Einhaltung der NSF-Normen müssen Bodenmodelle an der Unterseite mit einem von NSF zugelassenen Dichtmittel abgedichtet oder mit Laufrollen bzw. 102-mm-Standbeinen ausgestattet werden, damit der erforderliche Mindestfreiraum unter dem Gerät erzielt wird. Am Boden aufgestellte Geräte müssen auch am Boden abgedichtet werden oder mit Laufrollen bzw. 152-mm-Standbeinen ausgestattet werden, damit der erforderliche Mindestfreiraum unter dem Gerät erzielt wird. Die Garantie wird ungültig, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

INSTALLATION

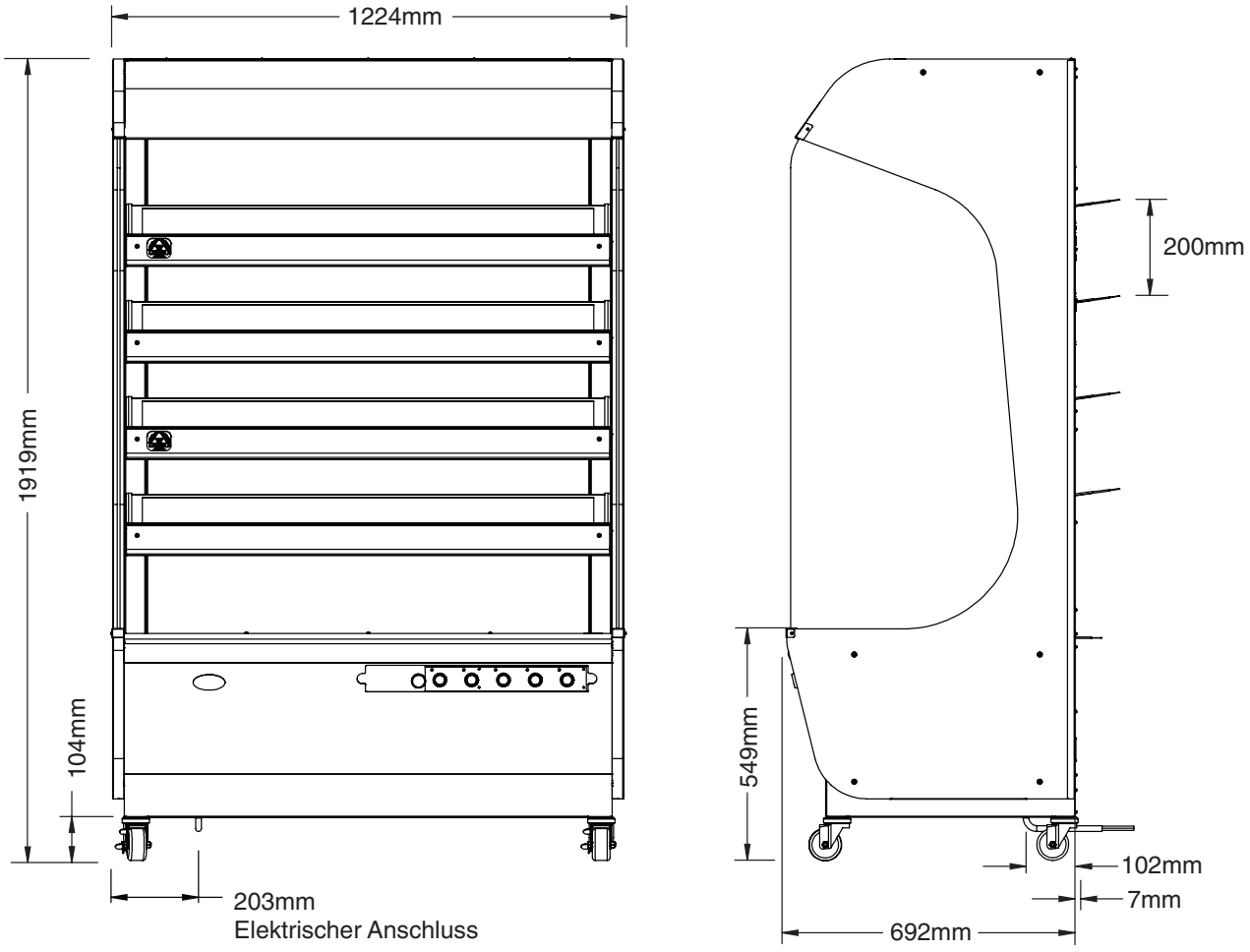
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

HSM-48/5S

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
Kundenspezifische Wandfarben	
Burgund oder Schwarz	erhältlich
Durchreich-Design	
Schiebetüren, hinten	erhältlich

GEWICHT	HSM-48/5S - MERCHANDISER MIT 5 ETAGEN
NETTO	245 kg
BRUTTO	438 kg
KARTON-MASSE: L X B X H	1143 mm x 1321 mm x 2210 mm

PRODUKTKAPAZITÄT - HSM-48/5S
68 kg MAXIMUM
PRO ETAGE Zehn (10) Brathuhnbehälter mit Kuppelabdeckung



INSTALLATION

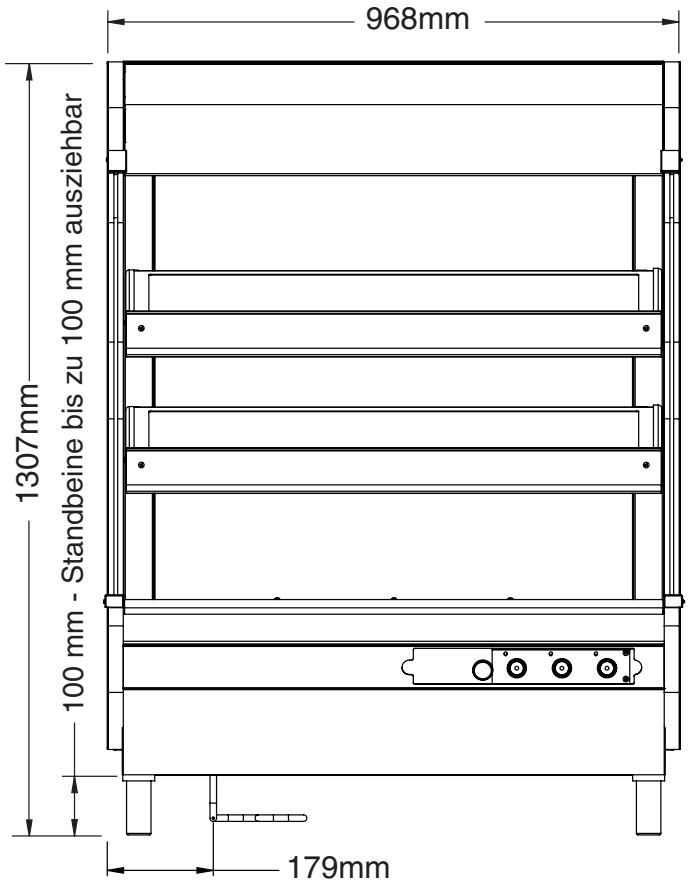
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

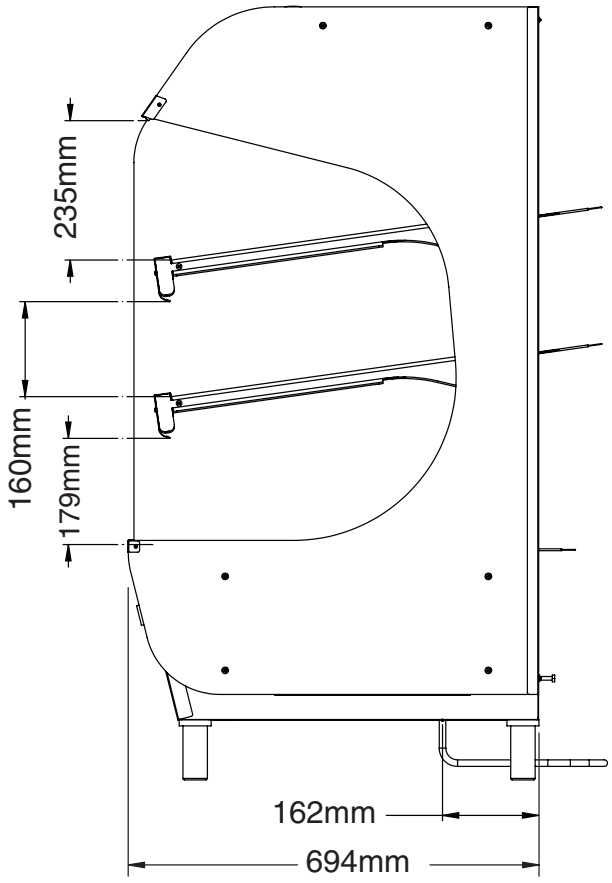
HSM-38/3S

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
Schrank	
Burgund	5002703
Matt geschliffener Edelstahl	5004919
Schwarz	5004920
Kundenspezifische Wandfarben	
Burgund oder Schwarz	erhältlich
Durchreich-Design	
Schiebetüren, hinten	erhältlich
Standbeine, 152 mm	5205

GEWICHT	HSM-38/3S - MERCHANDISER MIT 3 ETAGEN
NETTO	152 kg
BRUTTO	270 kg
KARTON-MASSE: L X B X H	914 mm x 1168 mm x 1651 mm

PRODUKTKAPAZITÄT - HSM-38/3S
33 kg MAXIMUM
PRO ETAGE
Acht (8) Brathuhnbehälter mit Kuppelabdeckung





INSTALLATION

ELEKTRIK

Ein Kennschild ist permanent am Schrank angebracht.

Die Festverdrahtung oder Steckdosen für dieses Gerät müssen von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

Dieses Gerät muss an einen eigenen Stromkreis angeschlossen werden: *(siehe unten)*

HSM-38/3S –– 20-A-Stromkreis
HSM-48/5S –– 30-A-Stromkreis

Das Gerät immer so aufstellen, dass das Netzkabel in Notfällen einfach erreichbar ist. Das Gerät darf NUR an eine geerdete Schukosteckdose angeschlossen werden. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

Geräte die für eine Festinstallation:

Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleichwertig benutzt werden.

HINWEIS: An Orten, an denen örtliche Vorschriften und behördliche CE-Anforderungen gelten, müssen Geräte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

⚠ WARNUNG

DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

GEFAHR

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

ELEKTRISCH, HSM-48/5S					**GERÄT MIT 5 ETAGEN**
SPANNUNG	PHASES	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL, KEIN STECKER
bei 208	1	60	20,6	4,3	NEMA L6-30P 30 A-250 V
bei 240	1	60	24	5,7	*EMPFEHLENSWERT*
*MUSS AN EIGENEN **30-A**-STROMKREIS ANGESCHLOSSEN SEIN*					
380-415	1	50/60	10	5,7	KABEL, KEIN STECKER

ELEKTRISCH, HSM-38/3S					**GERÄT MIT 3 ETAGEN**
SPANNUNG	PHASES	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL, KEIN STECKER
bei 208	1	60	10,8	2,3	NEMA 6-20P 20 A-250 V
bei 240	1	60	12,5	3,0	*EMPFEHLENSWERT*
*MUSS AN EIGENEN **20-A**-STROMKREIS ANGESCHLOSSEN SEIN*					
230	1	50/60	11,8	2,7	CEE 7/7 220-230 V STECKER

Stromlaufpläne befinden sich im Unterlagenpaket, das mit dem Gerät mitgeliefert wurde.

INSTALLATION

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

Das Gerät ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieses Geräts vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

Vor der Inbetriebnahme:

Vor Betrieb des Merchandisers diesen mit einem sauberen, feuchten Tuch und einer milden Seifenlösung reinigen. Auf Glas kann Glasreiniger verwendet werden.

Spezielle Anweisungen:

1. Die Glasregale dürfen nicht in direkten Kontakt mit Flüssigkeiten oder Speisen kommen.
2. Beim Umgang mit heißen Gerichten Schutzhandschuhe tragen.
3. Es dürfen nur heiße Speisen in geeigneten hitzesicheren Behältern verwendet werden.
4. Die Verwendung von Kunststoff- oder Papierbehältern ist empfehlenswert. Bleche oder Teller können das Glas zerkratzen.
5. Überhitzen vermeiden, da Behälter schmelzen könnten.
6. Behälter nicht stapeln.

Heizeigenschaften

Die beheizte obere Glasfläche sorgt für gleichmäßige Wärmeübertragung auf die heißen Speisen in hitzebeständigen Behältern, sofern diese direkten Kontakt mit der Oberseite der Glasfläche haben.

Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden am Gerät mit Glas vorsichtig umgehen.

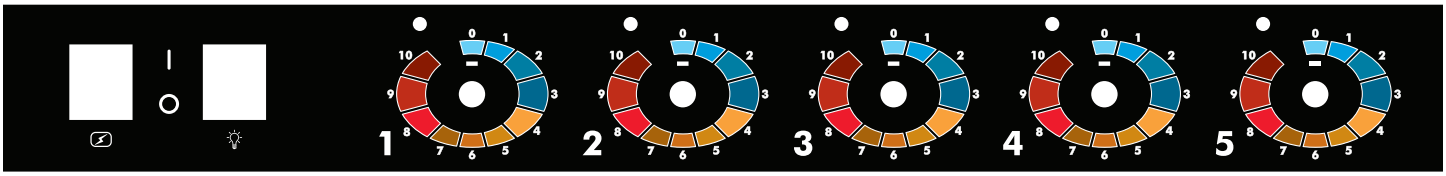
Beachten Sie –– Glas kann brechen.

VORSICHT

DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

BETRIEB

HSM-48/5S - 5 Etagen



EIN/AUS-Schalter | LICHT-Schalter | untere Etage | 2. Etage von unten | 3. Etage von unten | 4. Etage von unten | oberste Etage

HSM-38/3S - 3 Etagen

EIN/AUS-Schalter | LICHT-Schalter | untere Etage | mittlere Etage | oberste Etage

1. **Sicherstellen, dass das Gerät an eine geeignete Stromversorgung angeschlossen ist.**

2. **Das Bedienfeld öffnen. Die Netz- und Lichtschalter einschalten.**

3. **Den/die Thermostat(e) auf einen vorbestimmten Wert einstellen und 30 Minuten lang vorwärmen.**

   Jede Etage verfügt über ihre eigene Thermostatregelung (0 bis 10). Wenn der Thermostat nach rechts auf den vorbestimmten Wert eingestellt wird, leuchtet eine Kontrollleuchte auf und bleibt an, solange die Etage Heizleistung anfordert.

   Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die Temperatur auf der Glasoberseite die vom Bediener eingestellte Temperatur erreicht hat. Sie schaltet sich dann bei dieser Temperatur wiederholt EIN UND AUS.

   Die Etagen behalten die eingestellte Temperatur gleichmäßig und konstant bei. Der Bediener muss den Temperaturwert für die jeweiligen Speisen auf der entsprechenden Etage bestimmen. Auf jeder Etage sollten nur ähnliche Speisenprodukte gruppiert werden.

   Immer die obersten Etage auf den heißesten Wert und die unterste Etage auf den niedrigsten Wert einstellen.

   Der korrekte Temperaturbereich für die aufbewahrten Speisen hängt von der Art und Menge des Produktes sowie der Verpackung ab. Wenn Speisen längere Zeit warmgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig gemessen werden, um den korrekten Temperaturbereich aufrecht zu erhalten.

4. **Fertig verpackte heiße Gericht in den Merchandiser laden.**

   Vor dem Beladen des Geräts mit Speisen muss mit einem Speisethermometer (Fleischthermomenter) geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von mindestens 71 °C erreicht haben. Falls ein Gericht nicht die erforderliche Serviertemperatur hat, muss es in einem Halo Heat Back- und Warmhalteofen oder Combitherm-Ofen auf den korrekten Temperaturbereich erwärmt werden.

5. **Speisen nach Bedarf gelegentlich umrühren oder verdrehen.**

   Verschüttungen sofort aufwischen, damit der Merchandiser attraktiv aussieht und die Reinigung am Ende des Arbeitstages einfacher ist.

BETRIEB

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM HEISSHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Heißhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Heißhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Heißhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Halo Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo Heat Ringwärmetechnik für eine einheitliche Temperatur im Gerät, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in ein Gerät mit niedriger Temperatur zum Heißhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Dieses Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der einen Bereich von 0 bis 10 anzeigt. Es muss ein Thermometer mit Metallschaft zum Messen der Kerntemperatur der warmgehaltenen Produkte benutzt werden. Der Thermostat muss so eingestellt werden, dass die beste geeignete Einstellung auf Basis der Produkt-Kerntemperatur erhalten wird.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C

DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN

Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.

⚠ VORSICHT

UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.

PFLEGE UND REINIGUNG

Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

DAS GERÄT NACH JEDER VERWENDUNG GRÜNDLICH REINIGEN

1. Die Beleuchtung und Thermostat(e) ausschalten. Das Gerät von der Stromversorgung abstecken und abkühlen lassen.
2. Speisenprodukte entnehmen, abdecken oder einwickeln und gekühlt aufbewahren.
3. ***Das Glas im heißen Zustand nicht reinigen.*** Das Glas muss in regelmäßigen Abständen mit sauberem, warmen Wasser und einem milden Geschirrspülmittel sowie einem sauberen, nicht scheuernden Tuch gereinigt werden. Es kann auch Glasreiniger verwendet werden.
4. Die anderen Innenteile mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger in empfohlener Stärke reinigen.
5. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen.
6. Bedienfeld, Ventilationsschlitze, Griffe und Dichtungen gründlich reinigen, da sich dort Speisereste ansammeln können.

   HINWEIS:

   Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. ***Nie*** Salzsäure an Edelstahl benutzen.

7. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.
8. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen.
9. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Flächen mit Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
10. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Schrankaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Gastronomiegeräten einhalten.

GEFAHR

ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

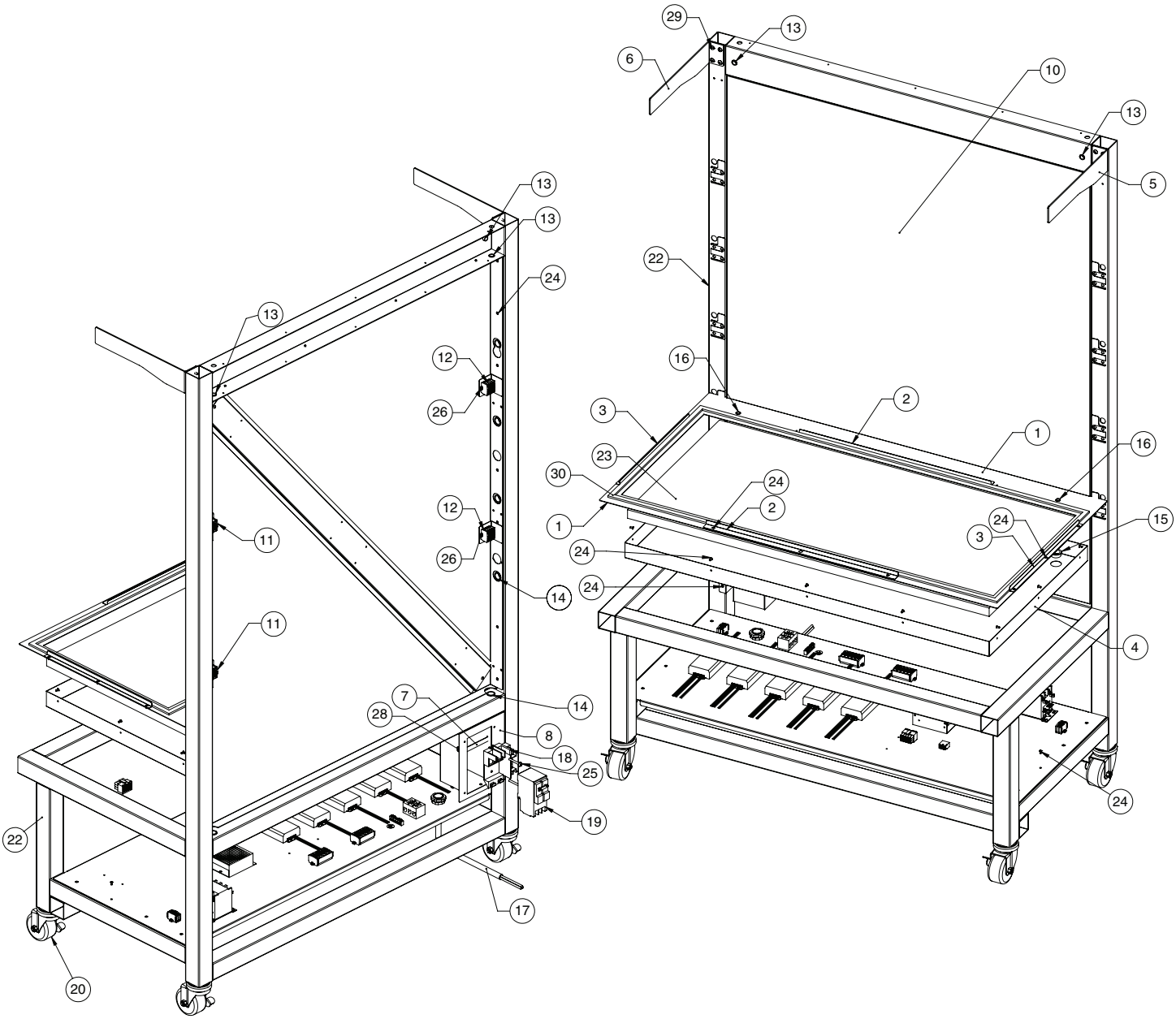
HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION 1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

WARTUNGSANSICHT - AUSSEN (A)

HSM-48/5S abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

LISTE DER AUSSENTEILE (A)

MODELL >		HSM-38/3S		HSM-48/5S	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	GLASPLATTEN-SEPARATOR, SOCKEL	1003446	1	1002831	1
2	PLATTENETAGE FT/BK-VERZIERUNG, SOCKEL	1003439	2	1002833	2
3	PLATTENGLAS RT/LF-VERZIERUNG, SOCKEL	1002834	2	1002834	2
4	ISOLIERPLATTE	1003501	1	1003932	1
5	RAHMEN, STÜTZHALTERUNG RECHTS OBEN	1004336	1	1004336	1
6	RAHMEN, STÜTZHALTERUNG LINKS OBEN	1004337	1	1004337	1
7	SICHERUNGSHALTERUNG, FI-SCHUTZ	—	—	1009427	1
8	PLATTE, TRENNSCHALTER	—	—	5002006	1
9	FI-SCHUTZGEHÄUSE, HSM-38 (NICHT ABGEBILDET)	5003681	1	—	—
10	WANDPLATTENBAUGRUPPE, INNEN	5003665	1	5002408	1
11	KLEMMLEISTE	BK-34069	1	BK-34069	2
12	KLEMMLEISTENSENSOR	BK-34070	1	BK-34070	2
13	BUCHSENLOCH, 1/2 ZOLL DM	BU-3006	4	BU-3006	4
14	SCHNAPPTÜLLE, WEISS, 3/4 ZOLL DM	BU-3008	6	BU-3008	12
15	BUCHSENLOCH, 1 ZOLL DM	BU-33619	2	BU-33619	3
16	BUCHSENLOCH, SCHWARZ, 3/8 ZOLL DM	BU-3419	10	BU-3419	2
17	KABELSATZ 208-240 V 230 V 380-415 V	CD-3607 CD-3922 —	2,75 M	CD-3304 — CD-3304	2,75 M
18	FI-SCHUTZ, SOCKEL, 50 A, 120/240 V SERIE 1	CI-34104	1	CI-34104	1
19	FI-SCHUTZ, 50 A, 120/240 V. SERIE 1	CI-34105	1	CI-34105	1
20	LAUFROLLE, 76 MM, SCHWENKBAR/BREMSE	—	—	CS-24351	4
21	VERSTELLBARE STANDBEINE, 102 MM, HSM-38 (NICHT ABGEBILDET)	FE-27153	4	—	—
22	RAHMEN	FR-26267	1	FR-26268	1
23	GELBE ISOLIERUNG, 25,4 MM STARK	IN-22265	2 M^2	IN-22265	2,2 M^2
24	BLINDNIETE #44, EDELST.	RI-2100	54	RI-2100	48
25	10-32 X 1-1/2 ZOLL KREUZSCHLITZSCHRAUBE 18-8 S/S	SC-2162	2	SC-2162	2
26	FLACHKOPFSCHRAUBE 6-32 X 1/4 ZOLL	—	—	SC-22500	8
27	RUNDKOPFSCHRAUBE 6-32 X 3/8 ZOLL, HSM-38 (NICHT ABGEBILDET)	SC-23455	4	—	—
28	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	1	SC-2459	1
29	KREUZSCHLITZ-FLACHSCHRAUBE, 10-32 X 1/2 ZOLL, NF	SC-2661	12	SC-2661	8
30	SCHAUMSTOFFBAND, 5 MM X 13 MM	TA-25621	3,7 m	TA-25621	3,7 M

⚠ WARNUNG

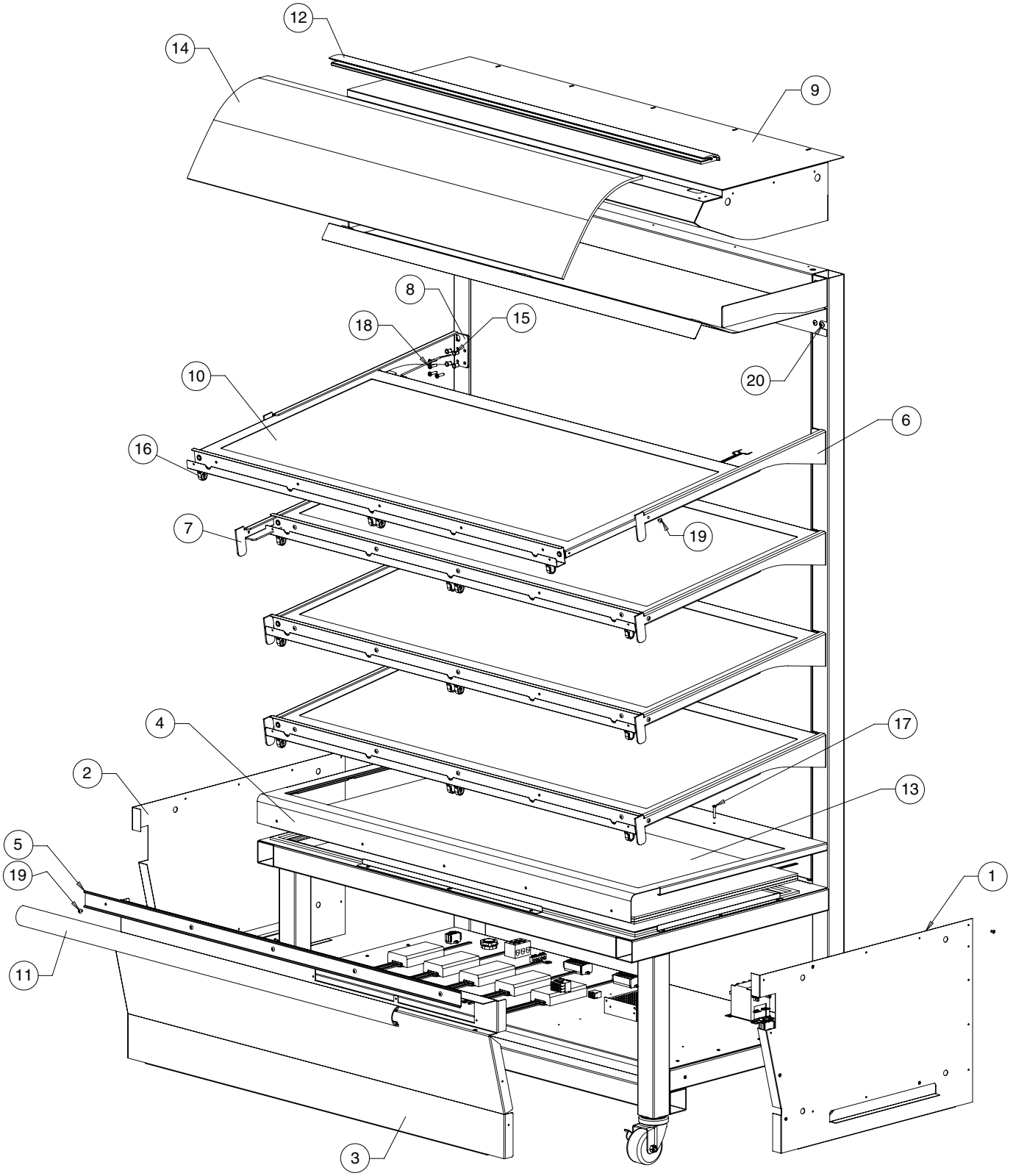
DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

⚠ WARNUNG

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

WARTUNGSANSICHT - AUSSEN (B)

HSM-48/5S abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

LISTE DER AUSSENTEILE (B)

	MODELL >	HSM-38/3S		HSM-48/5S	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	SEITENWAND, RECHTS UNTEN EDELSTAHL SCHWARZ BURGUND	1005706 1005707 1003447	1	1005473 1004668 1002780	1
2	SEITENWAND, LINKS UNTEN EDELSTAHL SCHWARZ BURGUND	1005708 1005709 1003448	1	1005474 1004669 1002781	1
3	VORDERE ABDECKPLATTE EDELSTAHL SCHWARZ BURGUND	1005710 1005711 1003441	1	1010928 1010927 1010926	1
4	GLASABDECKPLATTE, SOCKEL	1003445	1	1002832	1
5	GUMMISTOSSSCHUTZ, STARRER SOCKEL	1003454	1	1003452	1
6	ETAGE, RECHTE ENDSTÜTZHALTERUNG	1005421	2	1005421	4
7	ETAGE, LINKS ENDSTÜTZHALTERUNG	1005422	2	1005422	4
8	SCHEIBE, ETAGE	1006253	4	1006253	8
9	DACHKASTEN EDELSTAHL SCHWARZ BURGUND	5004558 5004559 5002540	1	5004423 5003639 5002003	1
10	ETAGENBAUGRUPPE MIT BEHEIZTEM GLAS	5004498	2	5004409	4
11	GUMMILEISTE, OBEN, SCHWARZ	BM-26261	91 CM	BM-26261	122 CM
12	KLEMMLEISTE	CM-26878	1	CM-26879	1
13	BEHEIZTES GLAS, 1100 W	GL-26512	1	GL-25860	1
14	GEBOGENES FRONTGLAS	GL-26275	1	GL-26081	1
15	GEWINDEEINSATZ 10-32	HG-22672	16	HG-22672	32
16	BUCHSE	RP-34160	6	RP-34160	12
17	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 8-32 X 1 ZOLL NC	SC-2069	5	SC-2069	3
18	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 3/4 ZOLL	SC-2071	16	SC-2071	32
19	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	64	SC-2459	14
20	KREUZSCHLITZ-FLACHSCHRAUBE, 10-32 X 1/2, 18-8 EDELST., NF, M/S	SC-2661	12	SC-2661	36

⚠ WARNUNG

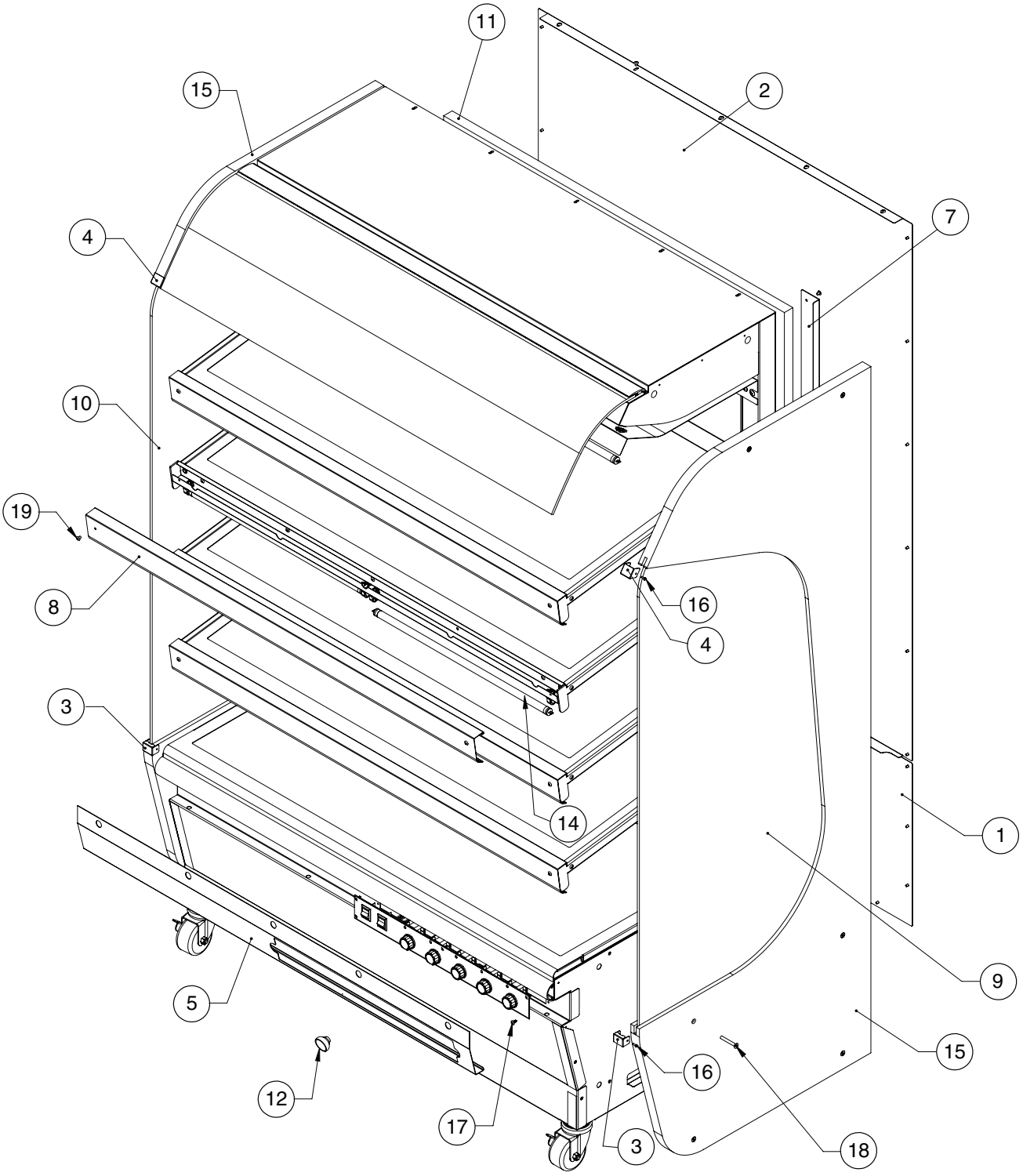
DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

⚠ WARNUNG

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

WARTUNGSANSICHT - AUSSEN Ⓒ

HSM-48/5S abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

LISTE DER AUSSENTEILE Ⓒ

MODELL >		HSM-38/3S		HSM-48/5S	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	ABDECKPLATTE, HINTEN UNTEN	1003444	1	1002785	1
2	ABDECKPLATTE, HINTEN UNTEN MIT ENTLÜFTUNGSSCHLITZEN	1003443	1	1002786	1
3	GLASKLAMMERNHALTER, UNTEN, SEITLICH	1002820	2	1002820	2
4	GLASKLAMMERNHALTER, OBEN, SEITLICH	1002839	2	1002839	2
5	FRONTABDECKPLATTE, VERSCHIEBBAR	1003903	1	—	—
6	FRONTPLATTE, VERSCHIEBBAR (NICHT ABGEBILDET)	1003904	1	1010815	1
7	FORMICA-SEITENBEFESTIGUNGSHALTERUNG	1003955	2	1003901	2
8	VORDERE ETAGENABDECKUNG	1005626	2	1005420	4
9	ENDGLAS, RECHTE SEITE	GL-26273	1	GL-25945	1
10	ENDGLAS, LINKE SEITE	GL-26272	1	GL-25951	1
11	GELBE ISOLIERUNG, 25 MM STARK	IN-22265	6,7 M	IN-22265	4,9 M
12	GLEITPLATTENKNOPF, EDELSTAHL	KN-26379	1	KN-26379	1
13	TYPENSCHILD	LA-26348	2	LA-26348	2
14	LEUCHTSTOFFRÖHRE, ZARTWEISS 208-240 V 230 V 380-415 V	LP-34156 LP-33822 LP-33822	3	LP-33822 LP-33822 LP-33822	10
15	FORMICA-SEITENPLATTE	PE-26274	2	PE-26068	2
16	FLACHKOPFSCHRAUBE, M2.9X9, 5 MM	SC-22305	4	SC-22305	4
17	FLACHRUNDSCHRAUBE, 8-32 X 3/8 ZOLL	SC-22378	12	SC-22378	6
18	FLACHKOPFSCHRAUBE, M6 X 45	SC-24978	12	SC-24019	12
19	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	64	SC-2459	45

⚠ WARNUNG

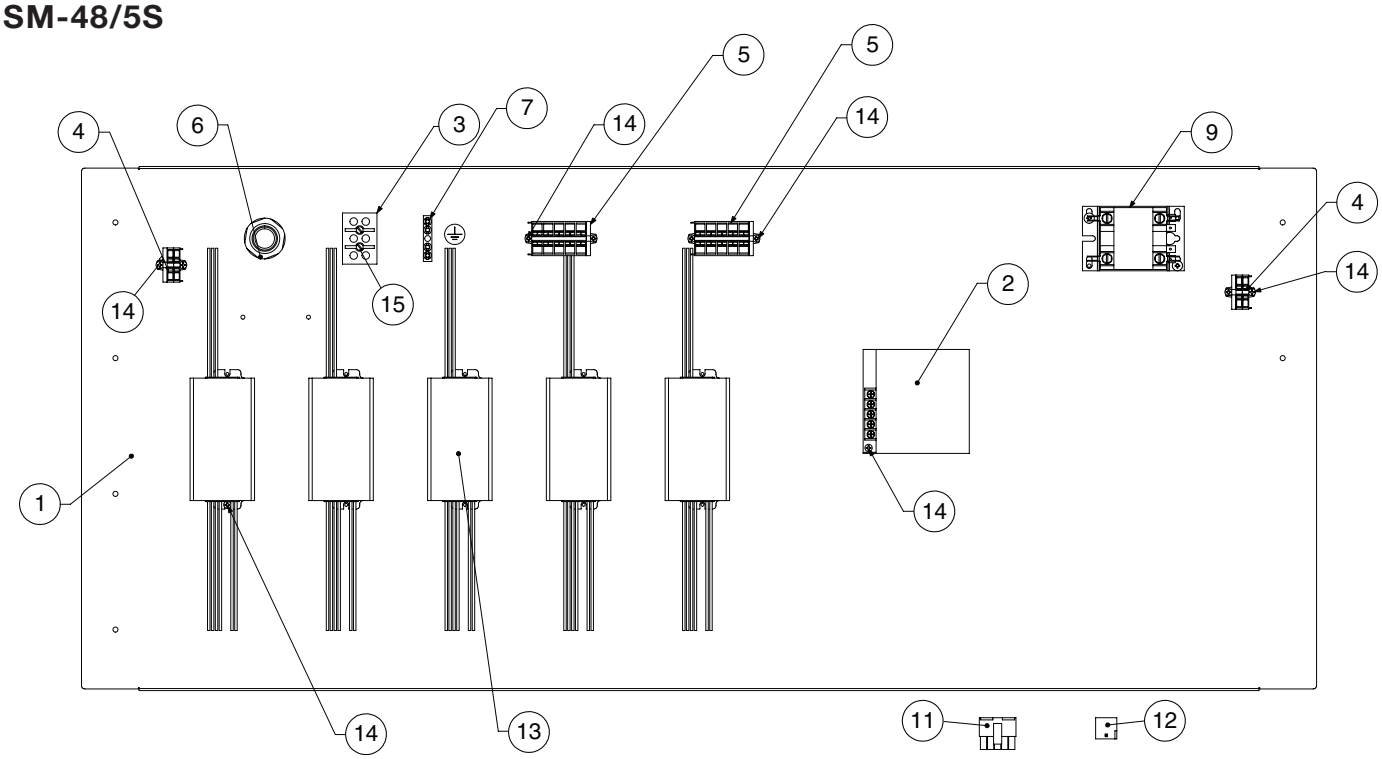
DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

⚠ WARNUNG

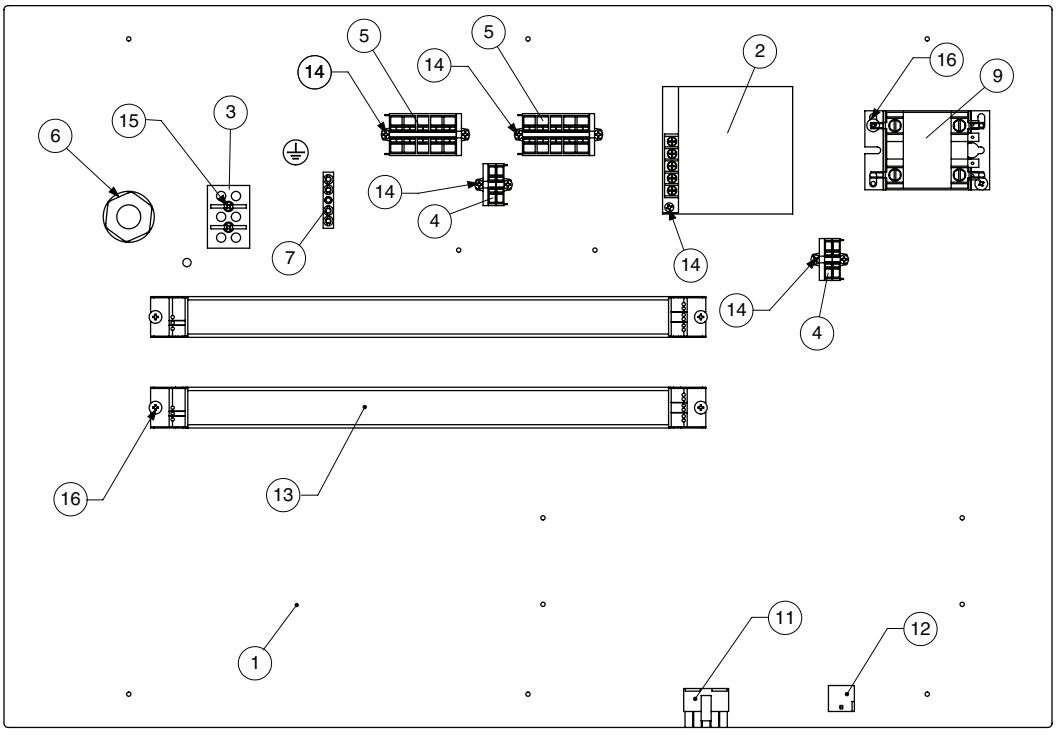
BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN (D)

HSM-48/5S



HSM-38/3S



ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN (D)

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.
1	ELEKTRONIKTAFEL, HSM-48	5002008
	ELEKTRONIKTAFEL, HSM-38	5002542
2	NETZTEIL	BA-36144
3	KLEMMLEISTE	BK-3019
4	KLEMMLEISTE, SENSOR UND NETZVERSORGUNG	BK-34071
5	MODULARE LEISTE, 5-TEILIG	BK-25567
6	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG, INT.	BU-33505
7	MASSELEISTE	CI-3878
*8	KABELSCHELLE, SELBSTKLEBEND	CM-3585
9	SCHALTSCHÜTZ 208/240 V, 3-POLIG, 25 A	CN-3052
*10	STECKVERBINDER, 2 LEITER	CR-34967
11	STECKBUCHSE, 0,093	CR-34139
12	STECKBUCHSE, 0,062	CR-34141
13	VORSCHALTGERÄT, DOPPELRÖHRE, 38/3S	LP-34135
	VORSCHALTGERÄT, DOPPELRÖHRE, 48/5S	501576
14	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 x 3/8 Zoll	SC-23455
*15	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1-1/4 Zoll	SC-2365
*16	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 x 1/4 Zoll	SC-2459
	*NICHT ABGEBILDET	

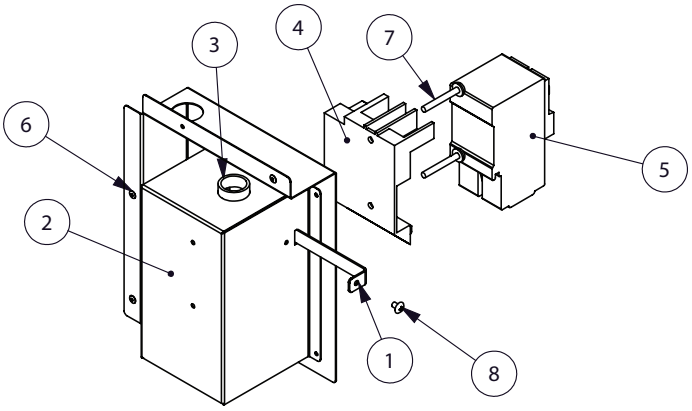
⚠ WARNUNG

DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

⚠ WARNUNG

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

TRENNSCHALTERBAUGRUPPE

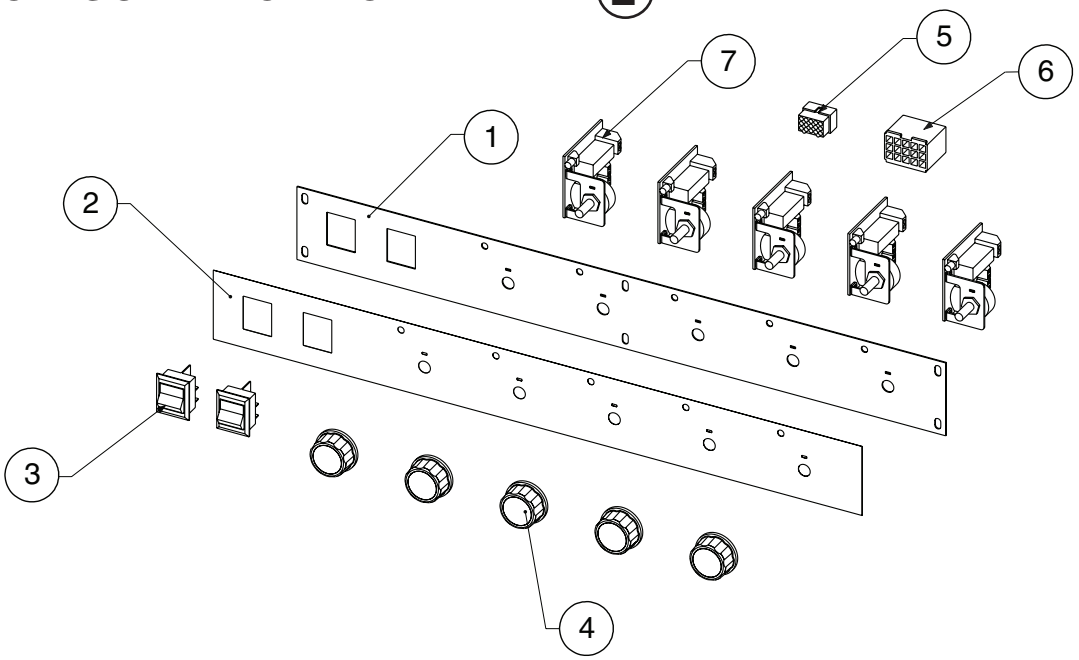


TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.
1	SICHERUNGSHALTERUNG	1009427
2	PLATTE, TRENNSCHALTER	5002006
3	BUCHSE MIT 1 ZOLL BOHRUNG	BU-33619
4	FI-SCHUTZ, SOCKEL, 50 A, 120/240 V SERIE 1	CI-34104
5	FI-SCHUTZ, 50 A, 120/240 V SERIE 1	CI-34105
6	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100
7	KREUZSCHLITZSCHRAUBE 18-8 EDELST., 10-32 X 1 -1/2 ZOLL	SC-2162
8	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 x 1/4 ZOLL	SC-2459

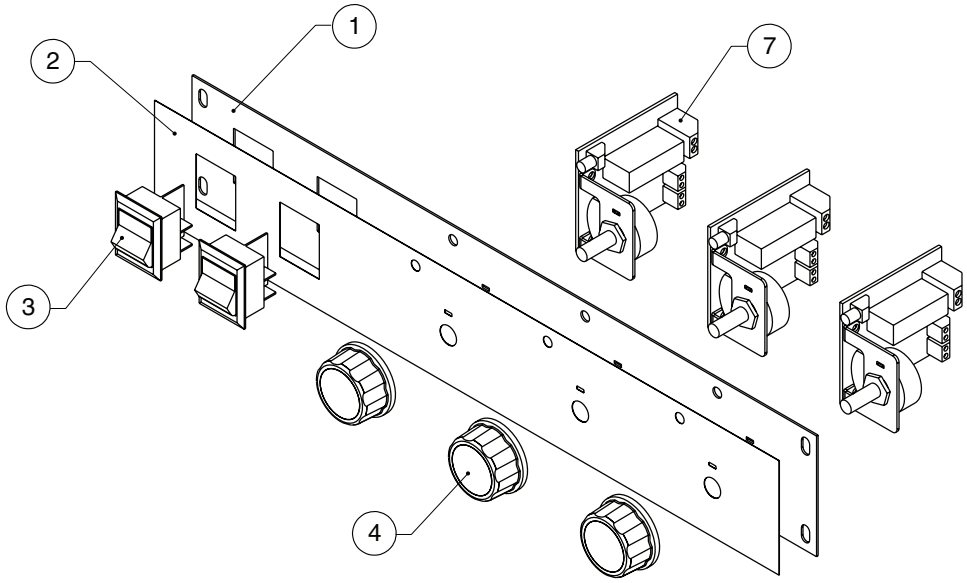
Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN (E)

HSM-48/5S



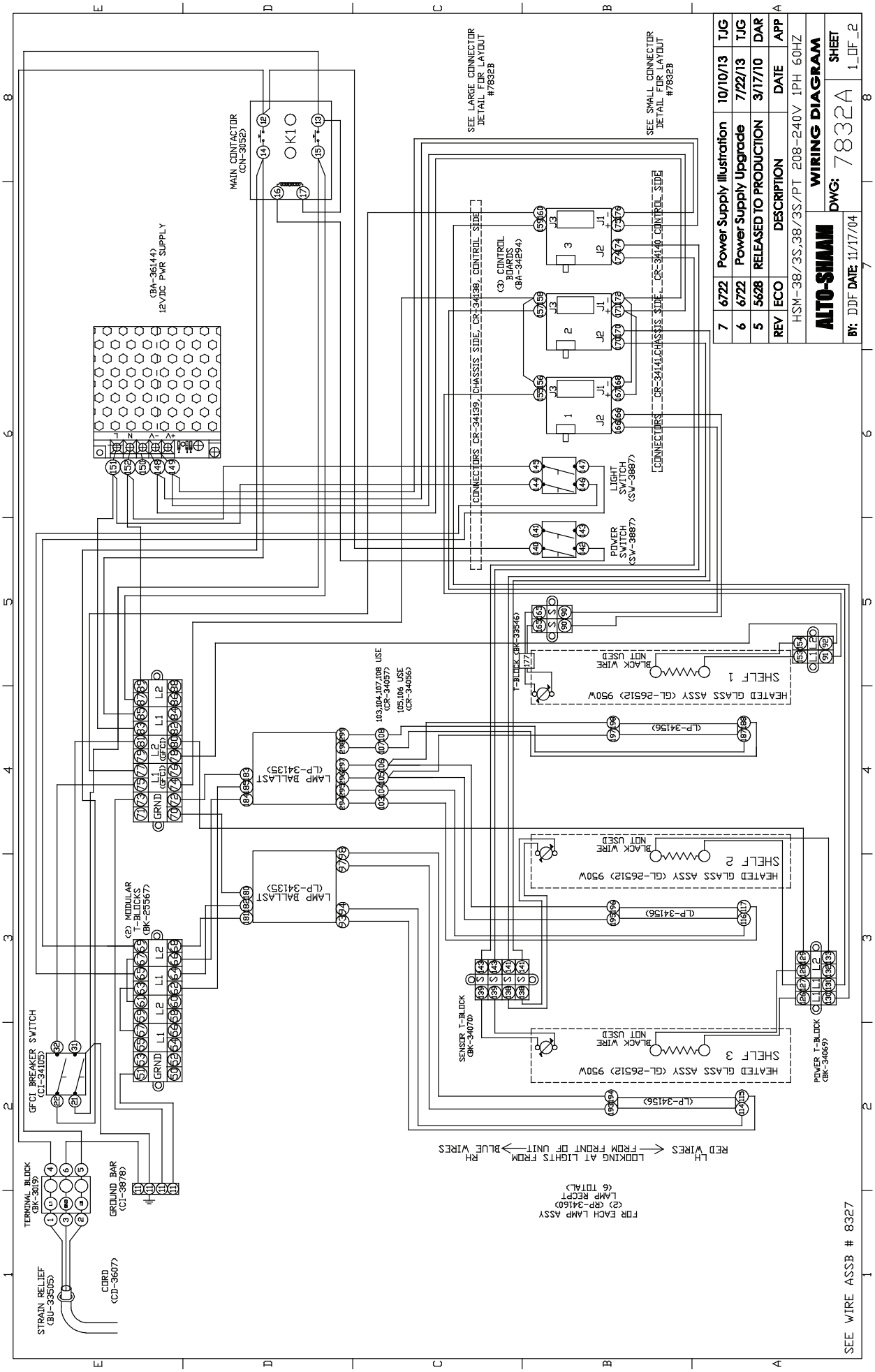
HSM-38/3S

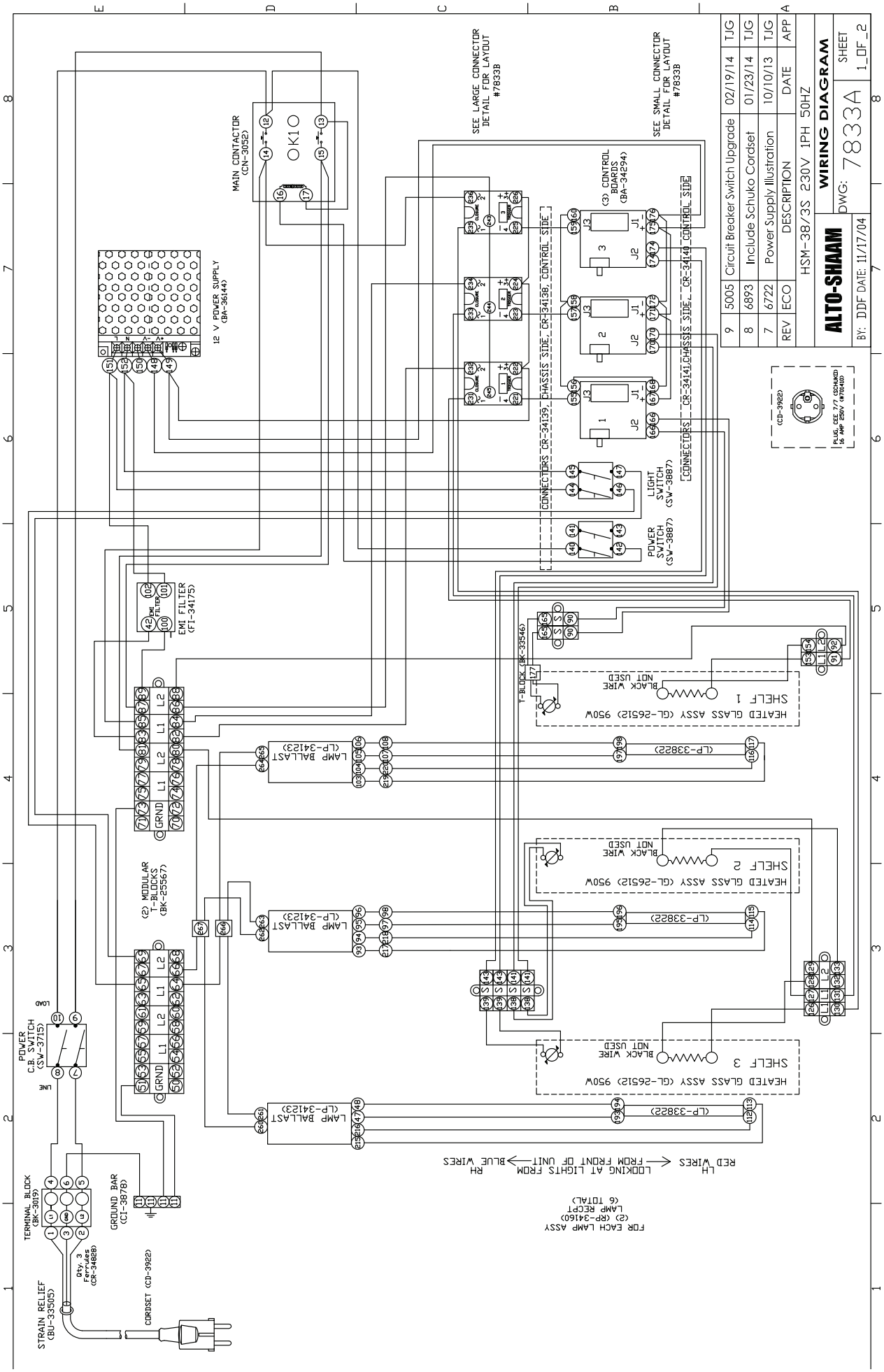


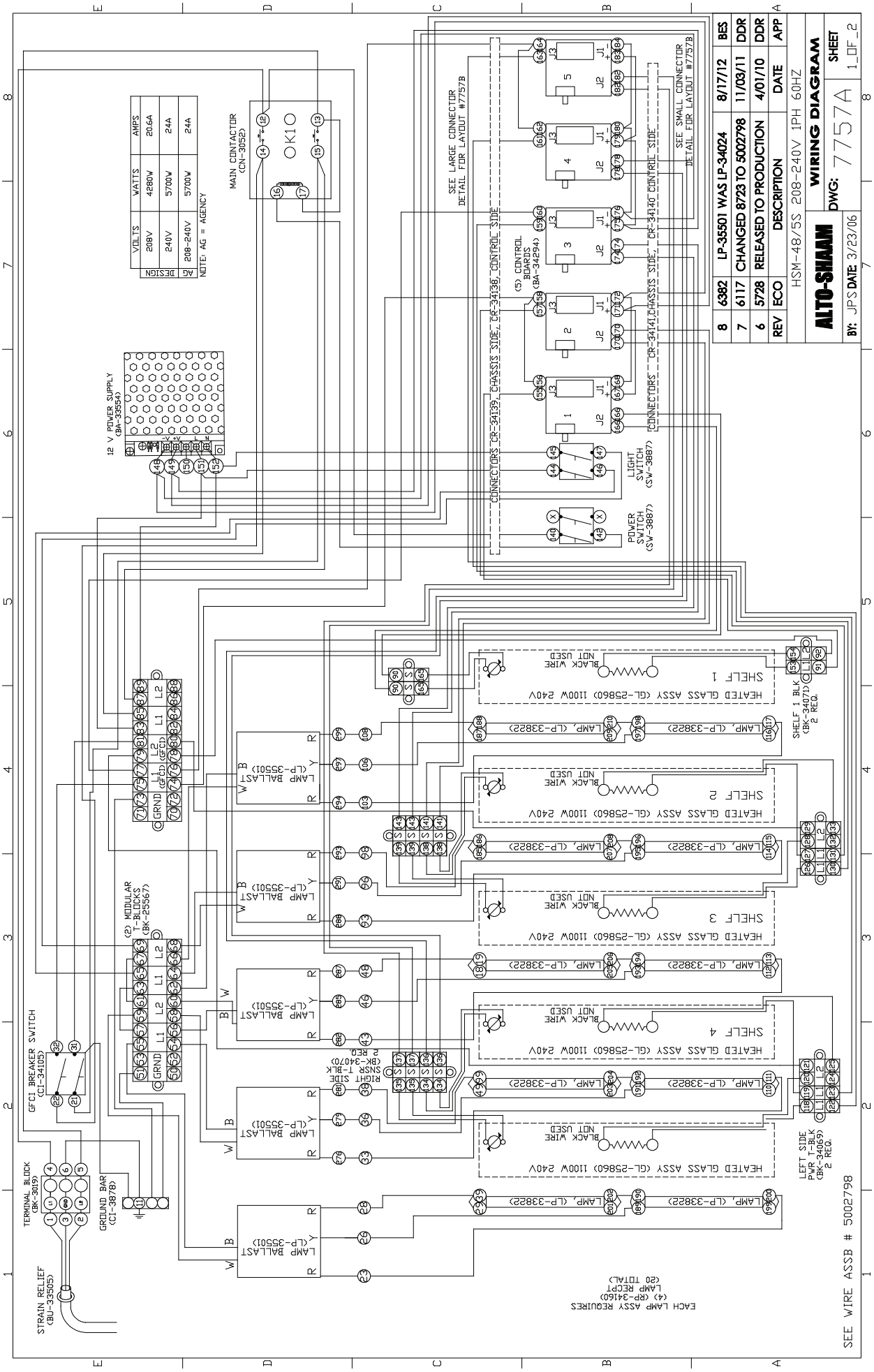
(E)

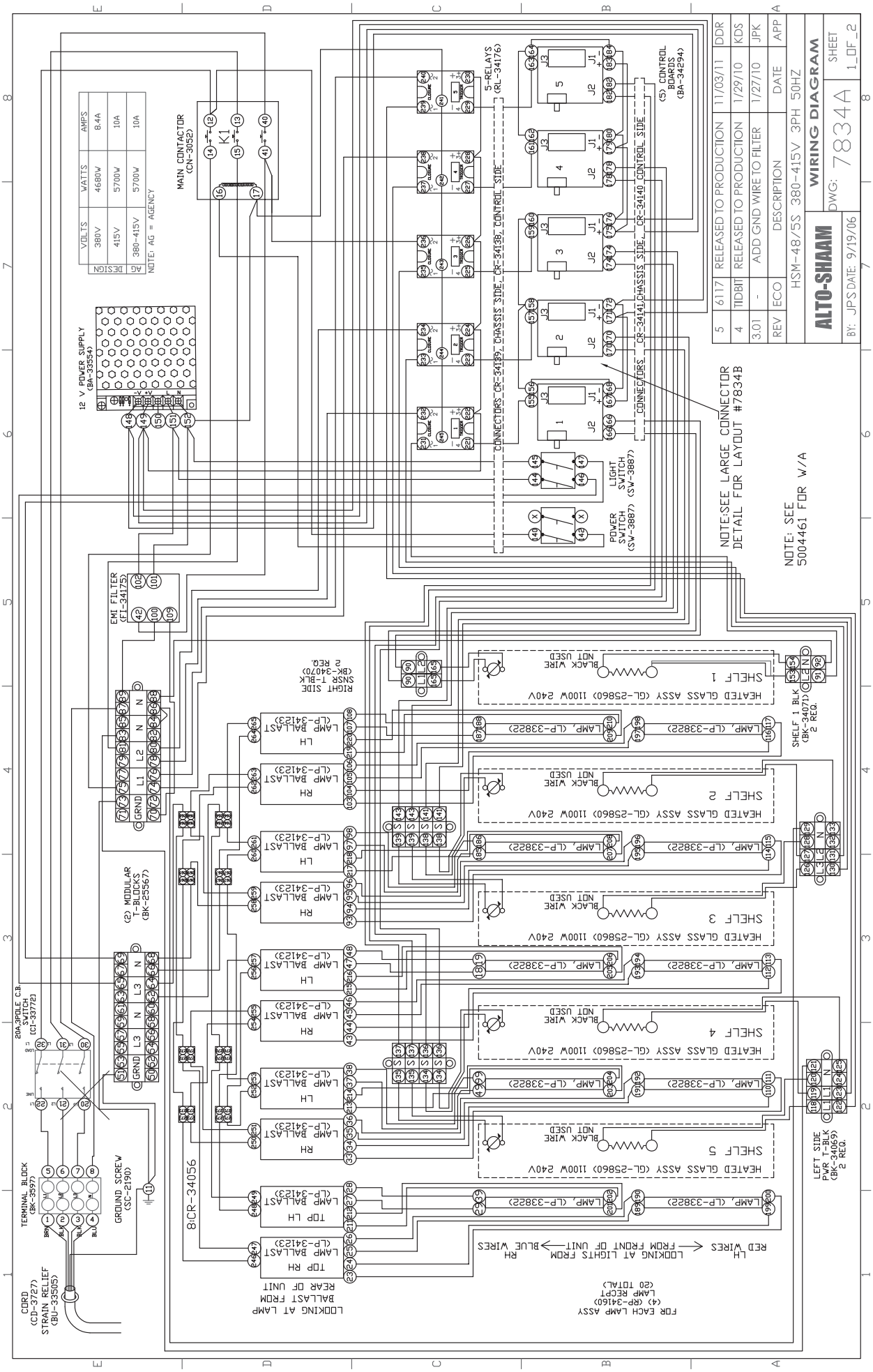
	MODELL >	HSM-38/3S		HSM-48/5S	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	BEDIENELEMENT-ZIERBLENDE	1003500	1	1003410	1
2	PULTAUFLAGE, VERT. 5 TIER, ELEK	PE-26096	1	PE-26096	1
3	22 A BEI 125 V/16 A BEI 250 V	SW-3887	2	SW-3887	2
4	KUNSTSTOFFKNOPF, SCHWARZ, 33 MM DM	KN-26290	3	KN-26290	5
5	STECKER, 0,062	—	—	CR-34140	1
6	STECKER, 0,093	—	—	CR-34138	1
7	DIGITALSTEUERUNG, 8 A	BA-34294	3	BA-34294	5

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7832A
SHEET 1_OF_2
HSM-38/3S,38/3S/PT 208-240V 1PH 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
7 6722 Power Supply Illustration 10/10/13 TJG
6 6722 Power Supply Upgrade 7/22/13 TJG
5 5628 RELEASED TO PRODUCTION 3/17/10 DAR
BY: DDF DATE: 11/17/04
SEE WIRE ASSB # 8327
MAIN CONTACTOR (CN-3052)
(BA-36144) 12VDC PWR SUPPLY
SEE LARGE CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7832B
SEE SMALL CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7832B
(3) CONTROL BOARDS (BA-34294)
CONNECTORS CR-34139, CHASSIS SIDE, CR-34138, CONTROL SIDE
CONNECTORS CR-34141 CHASSIS SIDE, CR-34140 CONTROL SIDE
LIGHT SWITCH (SW-3887)
POWER SWITCH (SW-3887)
T-BLOCK (BK-33546)
HEATED GLASS ASSY (GL-26512) 950W
SHELF 1
SHELF 2
SHELF 3
BLACK WIRE NOT USED
(LP-34156)
LAMP BALLAST (LP-34135)
(2) MODULAR T-BLOCKS (BK-25567)
GFCI BREAKER SWITCH (CI-34105)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
GROUND BAR (CI-3878)
STRAIN RELIEF (BU-33505)
CORD (CD-36077)
SENSOR T-BLOCK (BK-34070)
POWER T-BLOCK (BK-34069)
103,104,107,108 USE (CR-34057)
105,106 USE (CR-34056)
FOR EACH LAMP ASSY (2) (RP-34160) LAMP RECPT (6 TOTAL)
LOOKING AT LIGHTS FROM FRONT OF UNIT
LH RED WIRES
RH BLUE WIRES


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7833A
SHEET 1_DF_2
HSM-38/3S 230V 1PH 50HZ
BY: DDF DATE: 11/17/04
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
9 5005 Circuit Breaker Switch Upgrade 02/19/14 TJG
8 6893 Include Schuko Cordset 01/23/14 TJG
7 6722 Power Supply Illustration 10/10/13 TJG
MAIN CONTACTOR (CN-3052)
12 V POWER SUPPLY (BA-36144)
SEE LARGE CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7833B
SEE SMALL CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7833B
(3) CONTROL BOARDS (BA-34294)
CONNECTORS CR-34139, CHASSIS SIDE, CR-34136, CONTROL SIDE
CONNECTORS CR-34141, CHASSIS SIDE, CR-34140 CONTROL SIDE
LIGHT SWITCH (SW-3887)
POWER SWITCH (SW-3887)
EMI FILTER (FI-34175)
T-BLOCK (BK-33546)
HEATED GLASS ASSY (GL-26512) 950W
SHELF 1
SHELF 2
SHELF 3
BLACK WIRE NOT USED
LAMP BALLAST (LP-34123)
(LP-33822)
(2) MODULAR T-BLOCKS (BK-25567)
POWER C.B. SWITCH (SW-3715)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
GROUND BAR (CI-3878)
STRAIN RELIEF (BU-33505)
CORDSET (CD-3922)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#7010410)
FOR EACH LAMP ASSY (2) (RP-34160) LAMP RECPT (6 TOTAL)
LOOKING AT LIGHTS FROM FRONT OF UNIT
LH RED WIRES
RH BLUE WIRES


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7757A
SHEET 1_OF_2
BY: JPS DATE: 3/23/06
HSM-48/5S 208-240V 1PH 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
8 6382 LP-35501 WAS LP-34024 8/17/12 BES
7 6117 CHANGED 8723 TO 5002798 11/03/11 DDR
6 5728 RELEASED TO PRODUCTION 4/01/10 DDR
SEE WIRE ASSB # 5002798
EACH LAMP ASSY REQUIRES (4) (RP-34160) LAMP RECEPT (20 TOTAL)
CONNECTORS CR-34139, CHASSIS SIDE, CR-34138, CONTROL SIDE
CONNECTORS CR-34141,CHASSIS SIDE, CR-34140 CONTROL SIDE
SEE LARGE CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7757B
SEE SMALL CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7757B
(5) CONTROL BOARDS (BA-34294)
MAIN CONTACTOR (CN-3052)
NOTE: AG = AGENCY
VOLTS WATTS AMPS
208V 4280W 20.6A
240V 5700W 24A
208-240V 5700W 24A
AG DESIGN
12 V POWER SUPPLY (BA-33554)
LIGHT SWITCH (SW-3887)
POWER SWITCH (SW-3887)
HEATED GLASS ASSY (GL-25860) 1100W 240V
BLACK WIRE NOT USED
LAMP, (LP-33822)
LAMP BALLAST (LP-35501)
SHELF 1
SHELF 2
SHELF 3
SHELF 4
SHELF 1 BLK (BK-34071) 2 REQ.
LEFT SIDE PWR T-BLK (BK-34069) 2 REQ.
RIGHT SIDE SNSR T-BLK (BK-34070) 2 REQ.
(2) MODULAR T-BLOCKS (BK-25567)
GFCI BREAKER SWITCH (CI-34105)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
GROUND BAR (CI-3878)
STRAIN RELIEF (BU-33505)


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7834A
SHEET 1_OF_2
HSM-48/5S 380-415V 3PH 50HZ
BY: JPS DATE: 9/19/06
5 6117 RELEASED TO PRODUCTION 11/03/11 DDR
4 TIDBIT RELEASED TO PRODUCTION 1/29/10 KDS
3.01 - ADD GND WIRE TO FILTER 1/27/10 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
MAIN CONTACTOR (CN-3052)
5-RELAYS (RL-34176)
(5) CONTROL BOARDS (BA-34294)
CONNECTORS CR-34139 CHASSIS SIDE, CR-34138 CONTROL SIDE
CONNECTORS CR-34141 CHASSIS SIDE, CR-34140 CONTROL SIDE
12 V POWER SUPPLY (BA-33554)
EMI FILTER (FI-34175)
LIGHT SWITCH (SW-3887)
POWER SWITCH (SW-3887)
NOTE; SEE LARGE CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7834B
NOTE; SEE 5004461 FOR W/A
(2) MODULAR T-BLOCKS (BK-25567)
20A 3POLE C.B. SWITCH (CI-33772)
TERMINAL BLOCK (BK-3597)
GROUND SCREW (SC-2190)
CORD (CD-3727) STRAIN RELIEF (BU-3505)
8:CR-34056
RIGHT SIDE SNSR T-BLK (BK-34070) 2 REQ.
SHELF 1 BLK (BK-34071) 2 REQ.
LEFT SIDE PWR T-BLK (BK-34069) 2 REQ.
SHELF 1
SHELF 2
SHELF 3
SHELF 4
SHELF 5
HEATED GLASS ASSY (GL-25860) 1100W 240V
BLACK WIRE NOT USED
LAMP, (LP-33822)
LAMP BALLAST (LP-34123)
LH
RH
TOP LH
TOP RH
LOOKING AT LAMP BALLAST FROM REAR OF UNIT
FOR EACH LAMP ASSY (4) (RP-34160) LAMP RECPT (20 TOTAL)
LOOKING AT LIGHTS FROM FRONT OF UNIT
LH RED WIRES
RH BLUE WIRES

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE

Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Originalteile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum des Geräts.
Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.
Die Garantie auf Originalteile gilt für ein (1) Jahr ab Installation des Geräts oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.
Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glüehbirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

ALTO-SHAAM

Gültig ab 1. November 2012

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: _____ Datum der Installation: _____
Versorgungsspannung: _____ Gekauft von: _____
Seriennummer: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA